

## BAB III

### METODOLOGI PENELITIAN

#### 3.1 Objek dan Subjek Penelitian

Penelitian ini memiliki objek *ogura cake* dengan penambahan tepung ketan hitam, dapat dikatakan juga sebagai variabel yang mempengaruhi variabel lainnya atau variabel independen yang mempengaruhi variabel dependen yang dimaksud adalah daya terima konsumen.

Penelitian ini akan melakukan uji organoleptik terhadap 15 panelis ahli, yang terdiri dari pengusaha, *chef*, guru tataboga yang bergulat dibidang kuliner. hal ini dilakukan dengan mencicipi produk *ogura cake* dengan formula yang berbeda-beda agar mendapatkan formula yang disukai oleh panelis yaitu 65:35 , 75:25, dan 100:0. Lalu melakukan uji daya terima konsumen kepada 100 orang dengan komposisi sampel 80 masyarakat umum dan 20 mahasiswa/ pelajar.

#### 3.2 Metode Penelitian

Prosedur ilmiah yang bersifat sistematis yang ditetapkan dari variabel, populasi, sampel, data, hingga mengolahnya untuk penelitian yang dituangkan dalam laporan tertulis dapat disebut metode penelitian (Wardiyanta, 2006).

Penelitian yang dilakukan akan menggunakan metode penelitian ekperimental. Menurut Sugiyono (2009, hal. 72) metode yang bertujuan mencari pengaruh perlakuan tertentu dalam kondisi yang dikendalikan dapat disebut sebagai metode penelitian eksperimental.

### 3.3 Operasional Variabel

Semua hal yang memiliki bentuk apapun ditentukan oleh peneliti untuk dipelajari dan mendapatkan informasi yang ditarik kesimpulannya dapat disebut variabel penelitian menurut Sugiyono (2012, hal. 2) Berikut ini merupakan operasional variabel yang telah dijelaskan oleh peneliti:

**Tabel 3.1Operasional Variabel**

Variabel	Konsep Teoritis	Konsep Empiris	Konsep Analisis	Skala Data
Penilaian Organoleptik	Penilaian organoleptik adalah ilmu yang menganalisa reaksi semua indera yang menangkap karakteristik produk berdasarkan faktor kesukaan	Panelis diminta menanggapi produk <i>ogura cake</i> berdasarkan tingkat kesukaan.	Data diuji dengan mutu hedonik dilihat dari aspek :  1. Rasa 2. Aroma 3. Warna 4. Tekstur 5. Bentuk	Ordinal
Uji Daya Terima Konsumen	Uji penerimaan yaitu penilaian individu atas sifat dan kualitas produk yang menjadi faktor orang menyukainya, uji penerimaan panelis bersifat pribadi yang berkesan akan kesukaan dan tanggapan senang terhadap produk (Soekarto, 1985)	Penilaian uji daya terima terhadap produk dengan tingkat kesukaan berdasarkan :  1. Rasa 2. Aroma 3. Warna 4. Tekstur 5. Bentuk Juga meninjau dari kemasan produk.	Respon panelis tentang produk	Ordinal

Sumber: Data Diolah 2016

### 3.4 Rancangan Percobaan

Penelitian dengan metode eksperimental dilakukan dengan menganalisis Rancangan Acak Kelompok (RAK).

#### 1. *KitchenProject*

Penelitian ekperimental melakukan percobaan menggunakan Rancangan Acak Kelompok yang menentukan tiga perlakuan (sampel) ke panel terlatih. Hasil percobaan akan diuji hedonik ke konsumen.

Tabel 3.2 merupakan rancangan percobaan inovasi produk *Ogura cake* tepung ketan hitam:

**Tabel 3.2 Metode Rancangan Percobaan Formulasi *Ogura Cake* Tepung Ketan Hitam**

Formulasi Panelis	<i>Ogura cake ketan hitam</i>											
	OCTKH 135:65				OCTKH 225:75				OCTKH C 0:100			
	Warna	Rasa	Aroma	Tekstur	Warna	Rasa	Aroma	Tekstur	Warna	Rasa	Aroma	Tekstur
1												
2												
3												
4												
5												
6												
7												
8												
9												
10												
11												

Sumber : Data Diolah, 2016

Rancangan hasil percobaan *ogura cake* ketan hitam ini terdiri dari uji hedonik/organoleptik, uji deskripsi makanan, uji daya terima konsumen :

#### 1. Uji Hedonik/Organoleptik

Uji ini metode yang digunakan adalah membagikan kuesioner yang berisi pertanyaan tanggapan terhadap kualitas produk kepada 15 orang dengan kriteria pengujian aroma, rasa, tekstur, dan warna yang menghasilkan sampel terbaik..

#### 2. Uji Deskripsi Makanan

Uji deskripsi makanan akan menghasilkan sampel terbaik dari hasil uji hedonik/organoleptik kriteria yang diujikan yaitu aroma, rasa, bentuk, tekstur dan warna.

#### 3. Uji Daya Terima Konsumen

Uji ini diukur dengan tanggapan kesukaan produk yang spesifik berdasarkan rating skala.

### 3.5 Populasi, Sampel, dan Teknik Penarikan Sampel

Wilayah umum terdiri dari objek dan subjek dengan kualitas dan karakteristik untuk dipelajari yang menghasilkan kesimpulan penelitian (Sugiyono, 2012). Menurut Arikunto (2009, hal. 130) semua subjek penelitian yang ditetapkan peneliti adalah populasi.

Populasi penelitian ini adalah konsumen *ogura cake*. Penelitian ini menggunakan 100 panelis konsumen karena menurut Rahayu(1998:1) panelis konsumen terdiri dari 30-100 orang dewasa dan panelis terlatih sebanyak 15 orang. Menurut Arikunto (2009:112) bila populasi kurang dari atau sama dengan 100 orang lebih baik diambil semua sehingga penelitiannya merupakan penelitian populasi. Berdasarkan teori tersebut penelitian ini tidak menggunakan penarikan sampel menggunakan populasi uji organoleptik dengan 15 orang panelis terlatih dan 100 panelis konsumen yang dibagi lima menurut pekerjaannya yaitu

**Tabel 3.3 Panelis Ahli dan Panelis Konsumen**

No	Panelis	Jumlah
	Panelis Terlatih	
1	<i>Chef</i>	4
2	Guru Tata Boga	5
3	Pengusaha	6
4	Jumlah	15
	Panelis Konsumen	
5	Pelajar/Mahasiswa	20
6	Pegawai swasta	20
7	Pegawai Negeri Sipil	20
8	Wiraswasta	20
9	Ibu Rumah	20
	Jumlah panelis konsumen	100

*Sumber: Data Diolah, 2016*

### 3.6 Teknik Dan Alat Pengumpulan Data

Teknik pengumpulan data yang digunakan dalam penelitian ini akan diuraikan sebagai berikut :

#### 1. Teknik Wawancara

Wawancara bertujuan untuk mendapatkan informasi tentang daya terima konsumen dari konsumen langsung.

#### 2. Studi literatur/penelitian kepustakaan.

Studi literatur bertujuan mendapatkan rujukan atas teori yang relevan untuk mendukung penelitian *ogura cake* ketan hitam.

### 3. Eksperimental

Melakukan percobaan eksperimen terhadap *ogura cake* yang diteliti sehingga dapat mengetahui daya terima konsumennya.

### 4. Kuesioner

Menyebarkan angket untuk menggali informasi serta data akan kualitas produk dan uji daya terima konsumen.

### 5. Dokumentasi

Menyimpan dokumentasi berupa gambar sehingga mendukung data yang telah digali dari penelis konsumen dan panleis terlatih.

## 3.7 Teknik Analisis Data

### 3.7.1. Uji Hedonik

Uji hedonik bertujuan menggali informasi tentang mutu produk, dilakukan dengan memilih salah satu produk, juga bermanfaat untuk mengembangkan produk yang sudah ada. Di masyarakat luas (Setyaningsih, Apriyantono, & Sari, 2010).

### 3.7.2. Daya Terima Konsumen

Data penelitian merupakan hasil dari uji organoleptik kepada 100 orang dengan indikator rasa, warna, tekstur, bentuk, harga jual, dan aroma produk peneliti dengan kuesioner yang dibagikan. Data kemudian diolah dan dibagi menggunakan analisa deskriptif yang mencari skor minimal, maksimal dan kelas intervalnya dengan formulasi berikut.

**Skor maksimal (Smaks)** =  $n \times k \times \text{nilai maksimal}$

**Skor minimal (Smin)** =  $n \times k \times \text{nilai minimal}$

**Kelas Interval (C)** =  $\frac{Smaks - Smin}{k}$

Keterangan : n = jumlah responden

k = jumlah skor